

Hardt est le premier constructeur de l'industrie à posséder la technologie nécessaire à intégrer un système autonettoyant dans une rôtissoire à gaz. Notre système d'avant-garde permet le nettoyage de l'intérieur de la rôtissoire, sans la supervision d'un employé, ce qui évite les nettoyages à la main, entraînant des économies de temps et de main-d'oeuvre. La très faible consommation de gaz contribue grandement à réduire vos frais d'opération et augmenter vos marges de profits.



Économe en énergie

Consomme jusqu'à 50% moins d'énergie que les autres rôtissoires à gaz sur le marché, tout en maintenant une qualité de cuisson exceptionnelle.

Système d'autonettoyage intégré

Un système révolutionnaire de nettoyage automatique au moyen d'une seule touche, ainsi qu'une conception à l'épreuve de l'eau réduisent les travaux de nettoyage quotidiens à un minimum.

Incitateur efficace d'achats spontanés

Les clients sont attirés par les flammes et la cuisson du produit visible au travers des grandes parois vitrées.

Facile à utiliser

Panneau de contrôle digital avec écran LED, chargement de broche ergonomique et bassin d'eau facilitant le nettoyage.

Utilisation sécuritaire

Le brûleur et l'entraînement s'arrêtent automatiquement lorsque la porte du four est ouverte. Porte à double paroi vitrée plus sécuritaire et système de coupure des gaz automatique.

Coût d'entretien minimal

La conception avec brûleur simple et un entraînement à rotation simple réduisent grandement les coûts d'entretien.

Qualité de cuisson exceptionnelle

Une technologie brevetée produit une combinaison de chaleur radiante et par convection, assurant une cuisson et une coloration uniforme.

Fiabilité exceptionnelle

Nos équipements sont parmi les plus fiables sur le marché, grâce à des années d'expérience, ainsi qu'à notre département de recherche et développements.



Vous pouvez aussi cuire...

Rôti de bœuf



Filet de saumon



Avantages

Système d'Auto Nettoyage



Panneau de contrôle convivial

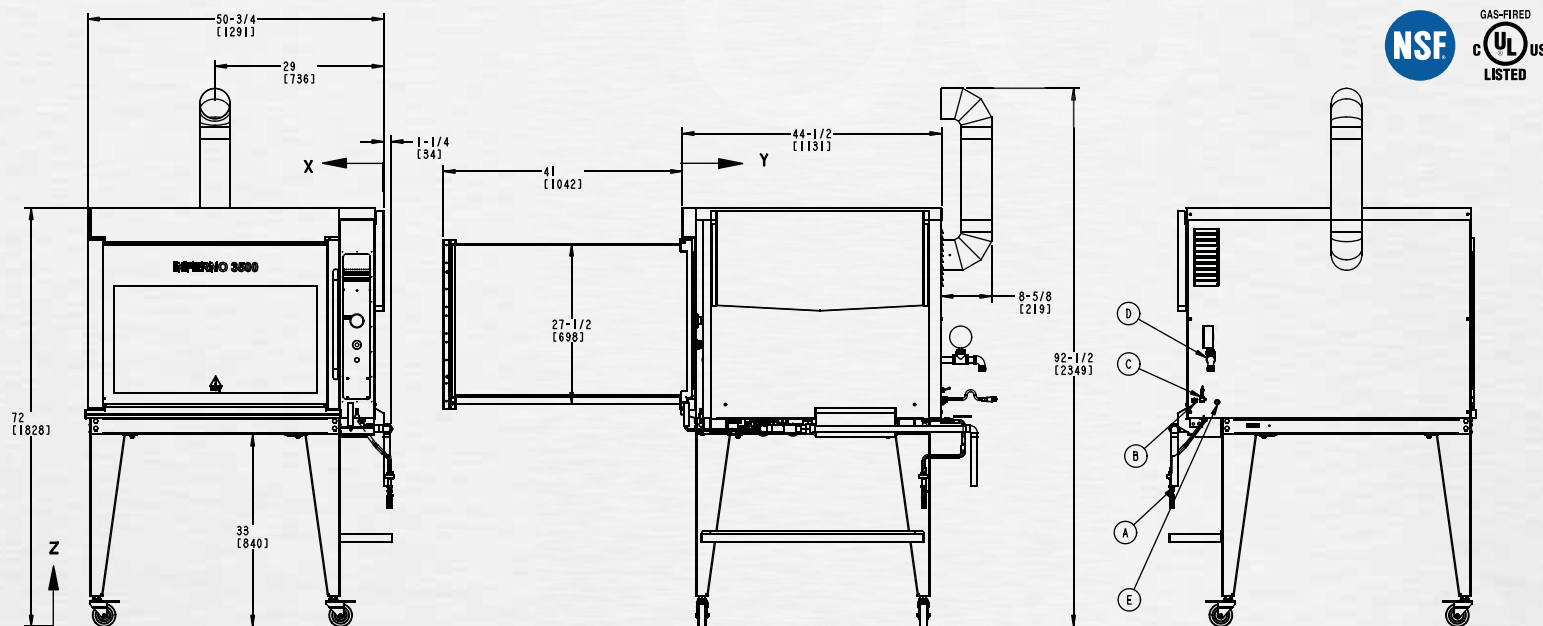


Pour la liste complète des recettes, veuillez nous contacter

1756 50e Avenue, Montréal, Québec, Canada H8T 2V5 | Tel. 514-631-7271 | Fax: 514-631-7273 | Sans frais: 1-888-848-4408 | info@hardt-equipment.com | www.hardt-equipment.com

INFERNO 3500

Caractéristiques techniques



* Montré avec roulettes optionnelles

Branchement

Article	Branchement	Position X	Position Y	Position Z
A	Branchement du drain/trop-plein Ø 1.5" cuivre	-3/4 po -[19] mm	50 po [1273] mm	24 po [613] mm
B	Branchement d'eau chaude 1/2 NPT Male	2 3/4 [70]	45 1/4 [1150]	39 3/4 [1009]
C	Électrique: 120VAC, 15 AMP, 1PH NEMA 5-15 avec cordon de 6 pi (1,83 m)	4 1/8 [105]	44 1/2 [1130]	39 1/8 [992]
D	Raccord gaz 3/4 NPT Male	5 1/2 [141]	51 1/2 [1308]	44 [1118]
E	Raccord pour vidange/auto nettoyage 1.0" cuivre	6 1/2 [168]	44 3/4 [1139]	38 1/2 [981]

Exigences Minimales:

Dégagement des matériaux combustibles:

- Droite: 12"
- Gauche: 2"
- Arrière: 2" de la cheminée
- Devant: 44"

Le plancher doit être fait de matériau non-combustible

Pression d'alimentation minimum:

- 7 po CE pour gaz naturel
- 11 po CE pour gaz propane

Ventilation d'échappement avec filtre à graisses Type 1 Class A

Le raccord du drain peut être configuré pour vidange dans un seau, drain de plancher, ou encore un séparateur de graisse

Caractéristiques techniques et options

Consommation nominale de gaz	49,000 - 76,000 BTU / hr pour gaz naturel 67,000 - 83,000 BTU / hr pour gaz propane
Capacité	Jusqu'à 40 poulets
Garantie	2 ans pièces et main-d'oeuvre
Construction	Entièrement en acier inoxydable
Accessoires inclus	<ul style="list-style-type: none"> • 8 broches en "V" • Crépine de drain • Pattes ajustables en hauteur • Éléments de plomberie de base pour branchement • Assemblage de sortie d'échappement • Manuel d'instructions
Options	<ul style="list-style-type: none"> • Boyau à raccordement rapide (eau et gaz) • Roulettes • Base posable • Base fermée en acier inoxydable • Tablette en acier inoxydable • Configuration superposée

Accessoires Disponibles

#	Nom de pièce	Description	Image
2146	Broche en 'V' bout unidirectionnel	Une broche en forme de "V" avec un bout modifié, afin qu'elle puisse être chargée seulement d'une façon, en s'assurant que le produit soit positionné correctement durant la cuisson.	
2735	Panier suspendu	Conçu pour des produits qui ne devraient pas être en rotation durant la cuisson. Le panier reste plat pendant que l'entraînement tourne.	
2771	Panier pour côtes	Un panier refermable idéal pour la cuisson de côtes, morceaux de volaille, et une variété de rôtis.	

Pour la liste complète des accessoires disponibles, veuillez communiquer avec Hardt.